

# ヴォルカーノは高温で素早く焼き上げます



(特許申請中)



1.ピザ窯の生命は炉内温度の火力出力です

温度の上昇は早く、お客様に待たせない素早い焼き上がりが生命です。 ヴォルカーノは初期点火昇温は火力の強いブラストバーナーで燃焼しスピーディに 昇温することに成功しました。(特許申請中)

## 2.炉床に蓄熱性優れた桜島溶岩を採用

ピザは出来るだけ短い時間に高温で包まれた中で一気に焼き上げ、ピザ生地はボリュームがでて美味しく出来上がります。中心部は軟らかく、とろけるように火通り良く焼き上がる理想のピザ窯です。桜島溶岩は蓄熱性が良く、細かな気泡はピザ生地に優しく熱を伝えます。焼成時間を短縮し、高温度焼成が可能になります。炉床に桜島溶岩を使用していますので、直焼きするピザ生地は焦げにくくソフトに焼き上がります。炉床は溶岩石と耐火煉瓦の組み合わせで厚さ90mmになります。当社はペン窯の専門メーカーとして桜島溶岩のパンの焼き上がりの良さを実証しています。溶岩の耐熱温度は1000℃に達し、高熱に極めて強く、耐久性に優れています。



### 3.安全性重視の機能

スイッチ切り替えで火力調整、炎監視装置付きの自動点火方式で操作は簡単です。



弱火(9000kcal/h)



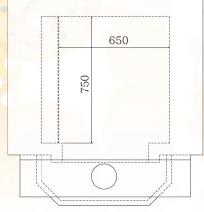
中火(ピザ焼成時)(18500kcal/h)



強火(27700kcal/h)



#### 本体寸法

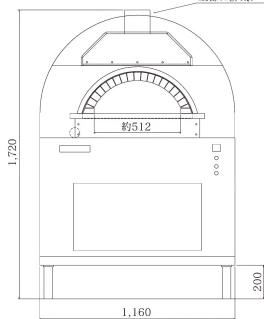


#### 仕様

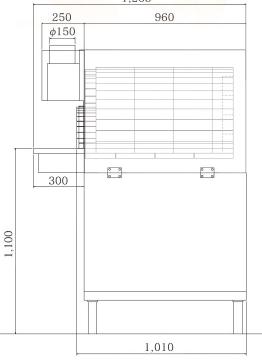
名 称	ヴォルカーノ
型式	WGPZ-6575
炉内材質	耐火煉瓦、炉床: 桜島溶岩
焼成能力	ピザ直径:30cm×4枚
外寸法(mm)	幅1,160×奥行き1,265×高さ1,720mm
内寸法(mm)	幅650×奥行き750
発熱量	27700kcal/h
ガス接続口	20A
電気容量	100V 80W
点火方式	ダイレクト点火方式
安全装置	フレームロッド検知装置 2連ガス電磁弁付き
重 量	650kg

オプション:スタンド、挿入パーラー(3本用石製)、丸ブラシ(金属製)他

#### 上部に排気フード必要



### 1,265



- ■地震などに備え、転倒防止処置をしてください。
- ■給排気の詳細についてはメーカーにお問い合わせ下さい。 ■製品の仕様及び価格は予告なしに変更する事があります。
- ■製品と掲載されている写真とは多少異なる場合があります。
- ■標準価格は本体のみの価格で、搬入、据付費その他の付帯工事費は含んで おりません。
- ■オーブン御発注時には、型式記号にのっとって仕様記号も全てご指定下さい。
- ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。 ■オープン上部は排気フード取り付け、オープン設置室に給気口を設置してください。 ■オープン設置では、壁との距離を側面・後面とも50mm以上、離してください。
- ■ガス警報器等の設置はそれぞれの取付説明に従って下さい。
- ■製品の据付工事・ガス工事・電気工事・給排気工事等は専門業者または、お買い 上げの販売店にご相談ください。

#### 明日の製菓・製パン業を拓く



### 株式会社 ケール 単精機

本社・工場/福岡県久留米市三潴町高三潴1558-2 **2**0942(65)1120代東京営業所/東京都中野区上高田1-9-12・オリエントビル1F **2**03(3319)6331代大阪営業所/大阪市大正区南恩加島6丁目17番14号 **2**06(6552)7201代 名古屋市西区 8月2-88-15 FAX: 本社0942(65)1121 · 東京03(3319)6335 · 大阪06(6552)3062 · 名古屋052(571)3687

製品に関するお問い合わせとご注文は・・

※仕様は予告なく変更されることがありますのでご了承下さい。※カタログ御請求の場合は下記のカタログ番号をお知らせください。

カタログ番号:4050 3-2K13